



## BLITVA Z ZELENJAVO

***Sestavine:***

- *1 srednje velika blitva*
- *1 srednje velik paradižnik*
- *1/2 zucchini bučke*
- *1 jušno žlico ghija*
- *1 jušno žlico sezamovih semen*
- *1 noževa konica muškarnega oreščka*
- *sol*

Blitvo, paradižnik in bučko narežemo na majhne kose.

Segrejemo ghi in ko je dovolj razgret damo vanj sezamova semena. Prepražimo jih dokler ne postanejo zlatorumene barve, dodamo muškarni orešček, nato pa najprej paradižnik, nato bučko ter nazadnje blitvo. Pražimo par minut, nato zalijemo z malo vode ter kuhamo dokler ni zelenjava dovolj mehka. Po potrebi dolijemo vodo.

Varianta: Po želji lahko dodamo še 1/2 č.ž. ingverja. Če je omaka preveč kislá pa tudi ščepec ali dva sladkorja.